MANUEL D'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

CUISINIÈRES À GAZ AUTONOME

Modèles **MAS365DFMXE** [M3W06ZA7X(2,5)D]]

310858

BERTAZZONI SpA
Via Palazzina 8
42016 Guastalla RE
ITALIE

WWW.BERTAZZONI-ITALIA.COM

Du bureau du Président

Cher nouveau propriétaire d'un produit Bertazzoni,

Je souhaite vous remercier d'avoir choisi une de nos magnifiques cuisinières PRO. Nous savons que le choix est vaste en raison des nombreuses marques et produits mis à votre disposition et nous sommes très heureux que vous ayez décidé de placer l'un de nos produits au sein de votre foyer.

Nous sommes fiers de fabriquer des cuisinières qui vous correspondent. Notre famille fabrique des équipements de cuisine depuis 1882. Chacun de nos produits combine harmonieusement une haute technologie avec un design italien. Même si nous ne pouvons pas nous substituer à votre talent unique pour préparer des recettes délicieuses pour votre famille, vos amis et vous-mêmes, nous faisons de notre mieux pour rendre la cuisine plus facile, plus efficace et encore plus amusante.

Nos produits électroménagers sont conçus selon les standards de sécurité et de performance les plus stricts sur le marché européen et nord-américain. Nous suivons la politique de fabrication la plus avancée. Chaque appareil électroménager quitte l'usine après une inspection et un test de qualité général. Nos distributeurs et nos partenaires de service sont prêts à répondre à toute question que vous vous posez concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre produit Bertazzoni.

Ce manuel vous aidera à apprendre à utiliser le produit de façon sécurisée et efficace et à en prendre soin afin qu'il vous apporte la plus grande satisfaction pour les années à venir.

Le manuel inclut également les instructions destinées à l'installateur professionnel qui installera le produit chez vous. Nous recommandons d'utiliser des professionnels formés par l'usine pour entreprendre la tache délicate de l'installation et de test des appareils électroménagers chez vous. Merci de contacter le Service Clientèle au (800) si vous avez besoin de trouver un installateur professionnel formé par l'usine dans votre zone.

Veuillez conserver ce manuel pour pouvoir l'utiliser ultérieurement.

Merci!

TABLE DES MATIÈRES

GARANTIE ET SERVICE 5

SERVICE CLIENTÈLE 5
PIÈCES DE RECHANGE 6

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 7

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT 9

AVANT L'INSTALLATION 10

INSTALLER LES PIEDS 11

INSTALLER LA PROTECTION FRONTALE DU PLAN DE TRAVAIL 12

INSTALLER LA PROTECTION ARRIÈRE 12

INSTALLER LE DISPOSITIF DE STABILITÉ ANTI-BASCULEMENT 13

CRITERES D'INSTALLATION 14

ELECTRICITÉ 14
GAZ 14

INSTALLATION ADJACENTE AUX MEUBLES DE LA CUISINE 14

INSTALLATION DE LA HOTTE D'ÉVACUATION 15

CONNEXION ELECTRIQUE 15

SCHEMA DE CABLAGE 18

CONNEXION DU GAZ 19

CONNEXION DU GAZ 19

RÉGULATEUR DE PRESSION 20

CONVERSION DU GAZ 21

ETAPE 1 : REGULATEUR DE PRESSION 21
ETAPE 2 : BRULEURS DE LA SURFACE DE CUISSON 22
ETAPE 3 : BRULEURS DE LA SURFACE DE CUISSON 22

TABLES DE BRÛLEURS À GAZ 23

LISTE DE CONTROLE DE L'INSTALLATION 24

LISTE DE CONTROLE DE L'INSTALLATION 24

PREPARATION FINALE 24

MANUEL D'EMPLOI 25

VENTILATION DE LA PIECE 25

PLAN SURFACE BRULEUR 26

SURFACE DE CUISSON 26

SYMBOLES 26

FONCTIONNEMENT DU BRULEUR DE LAA SURFACE DE CUISSON 27
CONSEILS POUR UNE BONNE UTILISATION DES BRULEURS 27
CONSEILS POUR UTILISER LES CASSEROLES DE MANIERE CORRECTE 28

CUISSON AU FOUR 28

SYMBOLES 29
GRILLES DU FOUR 29
SELECTEUR DE FONCTIONS DU FOUR 29

UTILISATION DU FOUR 30

LAMPE DU FOUR 30
VENTILATEURS DE REFROIDISSEMENT 30
VOYANTS FRONTAUX 30
VENTILATEUR A CHALEUR TOURNANTE DU FOUR 30
CUISSON 30
PRECHAUFFAGE DU FOUR 30
OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS 30
TYPE DE PLATS DE CUISSON 30
POSITIONS DES GRILLES DE CUISSON 30
CONVECTION 31
CUISSON A CONVECTION 31
POSITIONS DES GRILLES 31
RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON 32
GRILL A CHALEUR TOURNANTE 33
RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON AU GRILL ET ROTISSAGE 34
ENTRETIEN DE VOTRE CUISINIERE 35
NETTOYAGE DE LA CUISINIERE 35
GUIDE DE DEPANNAGE 36

GARANTIE ET SERVICE

Tous les produits Bertazzoni sont garantis 2 ans pièces et main-d'œuvre.

Les réparations concernant tous les produits Bertazzoni doivent uniquement être prises en charge par des professionnels formés par l'entreprise.

Pour le service de garantie veuillez contacter le Service Clientèle aux numéros indiqués ci-dessous.

SERVICE CLIENTÈLE

Ligne directe anglais/espagnol (866) 905-0010
Français (800) 561-7625

Fax (714) 428-0040

Email

BERTAZZONIHELP@SERVICEPOWER.COM

Adresse postale

SERVICEPOWER
1503 South Coast drive
Suite 320
Costa Mesa CA 92626

PIÈCES DE RECHANGE

Seules les pièces de rechange Bertazzoni peuvent être utilisées lors des tâches de maintenance sur l'électroménager.

Les pièces de rechange sont disponibles auprès des distributeurs de pièces de rechanges autorisés.

AP Wagner	TELEPHONE 1 888 279 2463	FAX 716 856 4779
Pièces de rechanges fiables	TELEPHONE 206 5758818	FAX 206 5750910
Côte	TELEPHONE 800 821 0244	FAX 604 321 6646

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE CES INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LA SECURITÉ DE VOTRE LOGEMENT ET DES PERSONNES QUY VIVENT.

Conserver ce Manuel à l'intention de l'inspecteur électrique local.

Lire et conserver ces instructions pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

L'appareil respecte tous les règlements, ordonnances et réglementations gouvernementales.

AVERTISSEMENT !
Si les informations dans ce manuel ne sont pas suivies scrupuleusement, un incendie ou une explosion risque(nt) de survenir et d'entraîner des dommages matériels, blessures personnelles ou la mort.

Ne pas stocker ni utiliser de l'essence ou autres substances inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils électroménagers.

L'installation et la maintenance doivent être entreprises par un installateur qualifié, agence de service ou fournisseur de gaz.

Au Massachusetts : tous les produits à gaz doivent être installés par un plombier ou un installateur de gaz agréé du " Massachusetts ". Une soupape manuelle pour le gaz de type " T " doit être installée sur la ligne de gaz raccordée à cet appareil électroménager.

QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ LE GAZ

- **N'allumer aucun appareil électroménager.**
- **Ne toucher aucun interrupteur électrique.**
- **N'utiliser aucun téléphone dans votre immeuble.**
- **Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz depuis un téléphone voisin. Suivre les instructions du fournisseur de gaz.**
- **Si vous ne pouvez pas joindre vos fournisseurs de gaz, appelez le service incendie.**

WARNING

Jamais utiliser cet appareil comme réchauffeur d'une espace ou d'une chambre. Cette utilisation de l'appareil pourrait provoquer un empoisonnement per le monoxyde de carbone et le surchauffage de l'appareil.

Attention!

Cette cuisinière peut basculer et entraîner des blessures sur des personnes.
Installer le dispositif anti-basculement livré avec la cuisinière. Voir les instructions d'installation.

AVERTISSEMENT !

Lire ce livret d'instructions avant d'installer et utiliser l'électroménager.

Le fabricant ne sera pas responsable des dommages matériels ou aux personnes provoqués par une installation incorrecte ou la mauvaise utilisation de l'appareil électroménager.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à ses produits lorsqu'il l'estime nécessaire et utile, sans affecter les principes élémentaires de sécurité ni les caractéristiques de fonctionnement.

Cet électroménager a été conçu uniquement à des fins domestiques et non-professionnelles.

Ne pas utiliser cet appareil électroménager pour chauffer une pièce

Ne placer aucun(e) pot ou poêle sur la porte d'ouverture du four. La porte est composée de verre et peut se casser en cas de surcharge.

Avant de commencer l'installation, veuillez lire toutes ces instructions attentivement.

Ne pas retirer définitivement les étiquettes apposées, les avertissements, ou les plaques du produit. Cela peut annuler la garantie. - Merci d'observer toutes les réglementations et ordonnances locales et nationales.

Merci de vérifier que la cuisinière est proprement mise à la terre.

L'installateur doit laisser ces instructions au consommateur, qui doit lui-même les conserver à l'intention de l'inspecteur local et pour référence ultérieure.

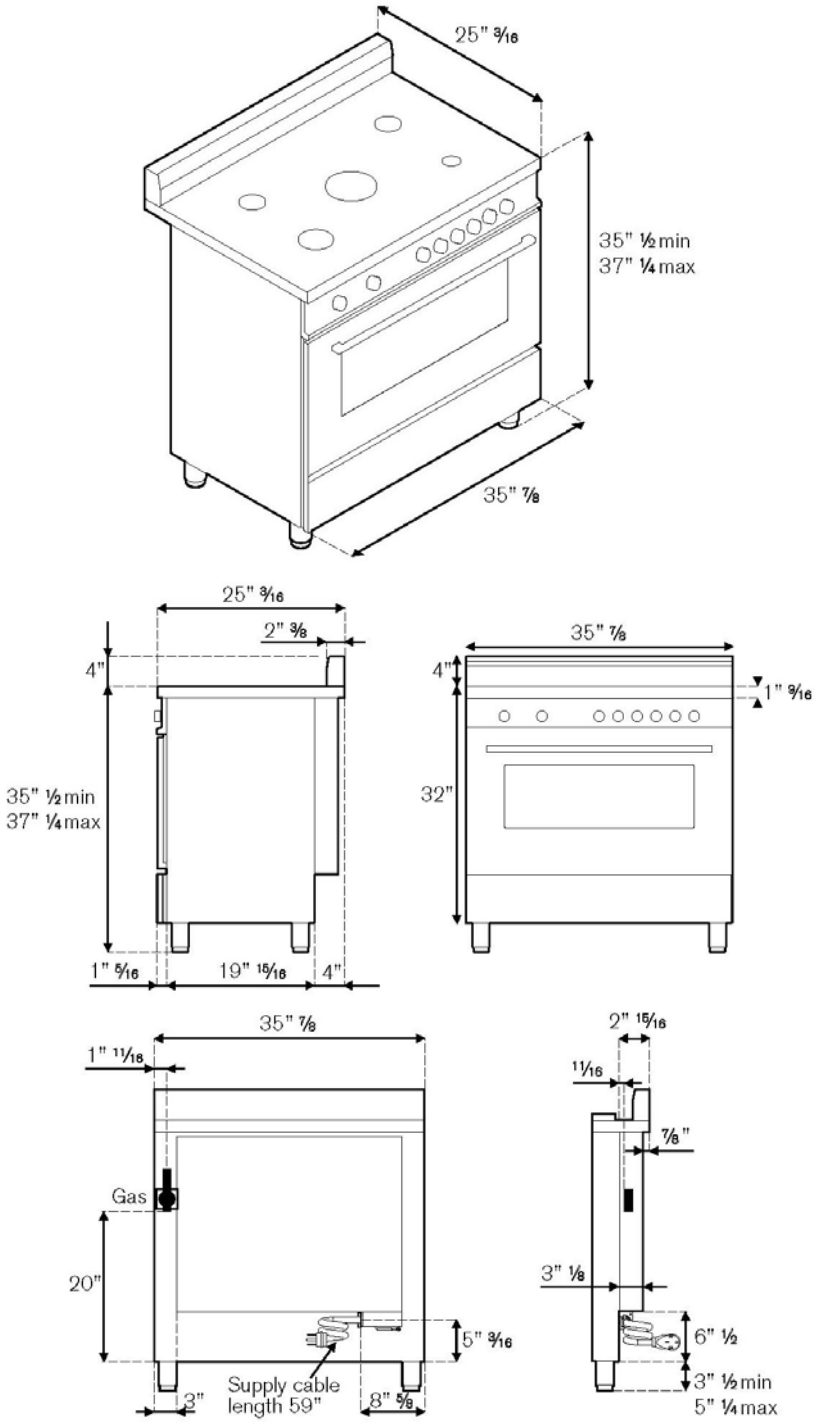
La prise doit toujours être accessible.

L'installation doit être conforme aux règlements locaux ou, en l'absence de règlements, au Règlement National du Gaz NSIZ223.1-dernière édition. L'installation électrique doit être en accord avec le règlement électrique national, ANIS/NFPA70 - dernière édition et/ou les règlements locaux. AU CANADA : L'installation doit être en accord avec le règlement national d'installation du gaz courant CAN/CGA-B149.1 ou CAN/CGA-B 149.2, le règlement d'installation du propane et / ou les règlements locaux. L'installation électrique doit être en accord avec les Réglementations électriques canadiennes CSA C22.1 Partie 1 et / ou les règlements locaux en vigueur.

L'installation de tout équipement à gaz doit être réalisée par un plombier agréé. Une soupape manuelle de fermeture du gaz doit être installée sur la ligne d'alimentation du gaz devant le four dans le circuit gazeux pour une meilleure sécurité et facilité d'entretien.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT

Dimensions (insérer les plans frontal, latéral et arrière



Poids

Puissance du brûleur

	Gaz Naturel	gaz LP
Auxiliaire	**3400 BTU/h**	**3750 BTU/h**
Semi-rapide	**6100 BTU/h**	**6300 BTU/h**
Rapide	**10400 BTU/h**	**11400 BTU/h**
Double brûleur (interne)	**2800 BTU/h**	**2900 BTU/h**
Double brûleur (externe)	**12000 BTU/h**	**16400 BTU/h**

AVANT L'INSTALLATION

Cet appareil électroménager doit être installé par un professionnel autorisé uniquement.

Cet appareil électroménager devra être installé selon les instructions d'installation du fabricant.

Cet appareil électroménager doit être installé selon les normes et les standards du pays où il sera installé. L'installation de cet appareil électroménager doit être conforme aux règlements et ordonnances locaux. En absence de règlements locaux, l'installation doit être conforme aux Normes Nationales Américaines, *au Règlement National du Gaz ANSI Z223.1 - dernière édition** ou B149.1.*

Cet appareil électroménager, une fois installé, doit être mis à la terre électriquement selon les règlements locaux, et, en l'absence de règlements locaux, selon le *Règlement Électrique National, ANSI/NFPA 70.*

Si les règlements locaux le permettent, prévoir une connexion métallique flexible pour appareil électroménager, de 5 pieds (1,5 m) de longueur, 1/2" I.D. max., conforme à la nouvelle conception certifiée AGA ou CGA pour connecter cet appareil électroménager à la ligne d'alimentation du gaz. Ne pas plier ni endommager le connecteur flexible lors du déplacement de l'appareil électroménager.

Cet appareil électroménager doit être utilisé avec le régulateur de pression fourni. Le régulateur devra être installé correctement afin d'être accessible lorsque l'appareil électroménager est installé en position finale. Le régulateur de pression doit être réglé pour le type de gaz à utiliser. Le régulateur de pression possède un filet femelle de 1/2". L'adaptateur approprié doit être déterminé en fonction de la dimension de votre ligne d'alimentation du gaz, du connecteur métallique flexible et de la soupape de fermeture.

L'électroménager doit être isolé du système de conduites d'alimentation du gaz en fermant sa soupape manuelle de fermeture individuelle lors de tout test de pression du système de conduites d'alimentation du gaz à des pressions de test égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

Tou(te)s les ouvertures et orifices dans le mur et dans le plancher, derrière et en dessous de l'appareil électroménager doivent être scellés avant l'installation de l'électroménager.

Une soupape manuelle doit être installée dans une position accessible sur la ligne de gaz externe à l'appareil pour pouvoir ouvrir ou fermer l'arrivée de gaz vers l'appareil électroménager

AVERTISSEMENT : Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation de l'air vers le bas vers la range/cuisinière/plaque de cuisson ; ce type de système de ventilation peut provoquer d'inflammation et problème de combustion lorsque le gaz de cuisson appareil entraînant une blessure ou un fonctionnement inattendu.

AVERTISSEMENT : un rideau d'air ou d'autre frais généraux range/cuisinière/plaque de cuisson hotte, qui opère en soufflant un flux d'air vers le bas sur une plage/cuisinière/table de cuisson, ne sera pas utilisé ou installé conjointement avec ce gaz range/cuisinière/plaque de cuisson.

AVERTISSEMENT !

Ne pas utiliser de sprays aérosol à proximité de cet appareil électroménager pendant son fonctionnement

VENTILATION DE LA PIÈCE : Un ventilateur d'évacuation doit être utilisé avec l'appareil électroménager ; Il doit impérativement être installé selon les normes locales et nationales appropriées. Le fonctionnement de la hotte d'évacuation peut affecter les autres appareils électroménagers ventilés ; Il doit impérativement être installé selon les normes locales et nationales appropriées.

TYPE DE GAZ

Cet appareil électroménager est livré par le fabricant pour une utilisation au gaz naturel. Pour une utilisation au gaz propane (lp) veuillez suivre la procédure de conversion décrite à la page 17. Une procédure de conversion pas à pas est également incluse avec chaque ensemble de buses à gaz (lp).

PRESSION DU GAZ

La pression d'alimentation d'entrée maximum du gaz arrivant au régulateur de pression de l'électroménager à gaz est de 20'' de colonne d'eau (5 kPa) .

La pression d'alimentation minimum du gaz pour contrôler le paramétrage du régulateur doit être au moins de 1" w.c. (249 Pa) au-dessus de la pression d'admission spécifiée pour l'appareil

électroménager (cette pression de fonctionnement est de 4" w.c. (1,00 kPa) pour le Gaz Naturel et 11" w.c. (2,75 kPa pour le Gaz LP).

INSTALLER LES PIEDS

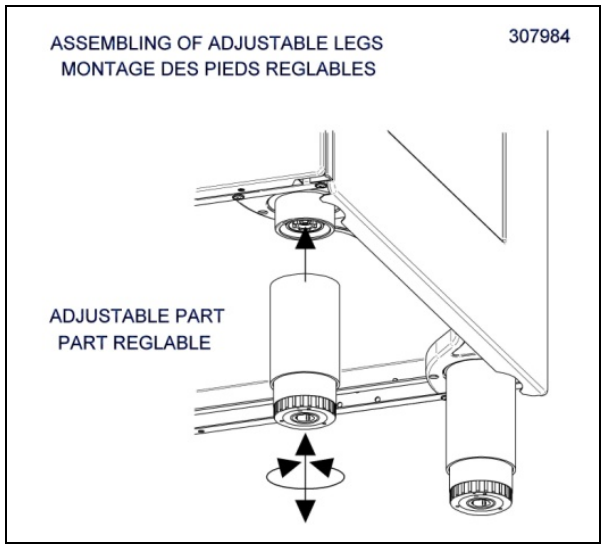
Les cuisinières Bertazzoni doivent seulement être utilisées avec les pieds correctement installés.

Quatre pieds réglables en hauteur sont livrés avec la cuisinière dans un emballage en polystyrène situé sur l'appareil électroménager.

Avant d'installer les supports, placer l'appareil électroménager près de sa position finale car les pieds ne sont pas adaptés pour déplacer l'électroménager sur de longues distances.

Après avoir désemballé la cuisinière, la soulever suffisamment pour insérer les pieds dans les réceptacles appropriés situés sur la partie inférieure de l'électroménager. Baisser la cuisinière délicatement pour éviter tout effort imprévu des pieds et du matériel de montage. Si possible, utiliser une palette ou un avant-train au lieu d'incliner l'unité.

Régler la hauteur des pieds au niveau souhaité en faisant tourner la section interne de l'ensemble des pieds jusqu'à atteindre la hauteur correcte. Contrôler avec un niveau que la table de cuisson est parfaitement à niveau.

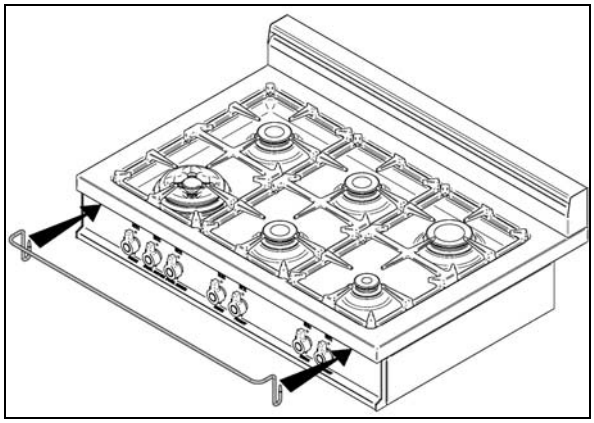


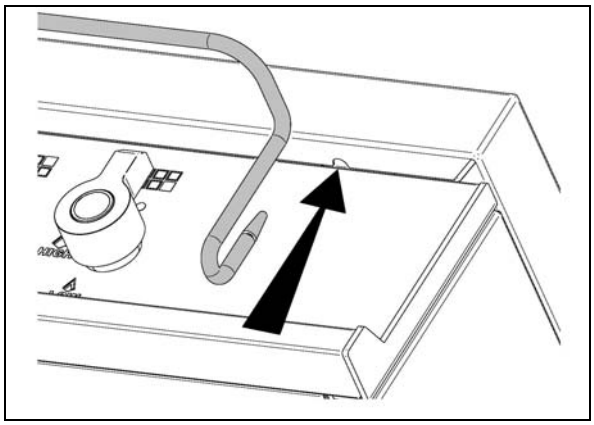
INSTALLER LA PROTECTION FRONTALE DU PLAN DE TRAVAIL

Pour augmenter l'espace entre l'extrémité frontale du plan de travail et les brûleurs, il est possible d'installer la protection frontale du plan de travail livrée avec l'électroménager.

Pour installer la protection frontale, tenez-la avec les extrémités pointues vers le haut. Aligner les extrémités de la protection frontale avec les réceptacles appropriés au fond du plan de travail et appuyer fermement jusqu'à ce que la protection frontale soit fixée solidement au plan de travail.

ATTENTION : Une fois installée, la protection frontale ne peut être enlevée qu'en démontant le plan de travail. Essayer d'enlever le protection frontale sans désassembler le plan de travail risque d'endommager définitivement le plan de travail.

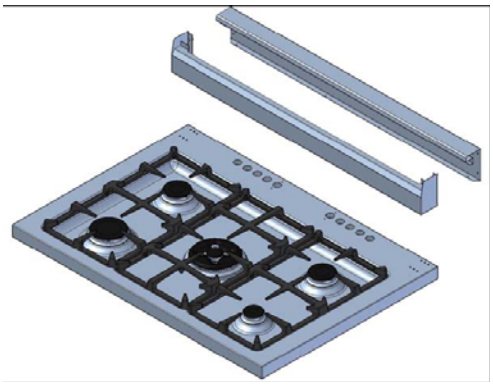




INSTALLER LA PROTECTION ARRIÈRE

La protection arrière doit être installée avant de mettre en marche l'appareil électroménager pour ventiler correctement le compartiment du four.

Le protection arrière fournie est un jeu de 2 pièces. L'emballage contient également un ensemble de vis métalliques pour fixer la protection arrière au plan de travail.



Désassembler la protection arrière et positionner la partie frontale sur le plan de travail. Aligner les orifices des vis avec les orifices correspondants à l'arrière du plan de travail.

Si les orifices ne sont pas alignés, dévisser partiellement les supports à l'arrière du plan de travail comme indiqué ci-dessous.

Installer la partie frontale de la protection arrière en serrant les 2 vis centrales du haut et les 2 vis latérales du fond

Positionner la partie arrière de la protection arrière et la fixer au plan de travail en serrant les 4 vis du fond.

Raccorder la partie arrière et frontale du bord. Vérifier si l'assemblage est bien serré.

INSTALLER LE DISPOSITIF DE STABILITÉ ANTI-BASCULEMENT

Le support anti-basculement livré avec la cuisinière doit être correctement fixé à la paroi arrière comme indiqué dans l'illustration ci-dessous.

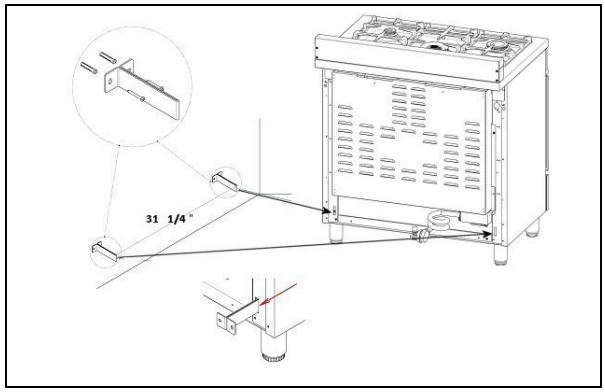
La hauteur du support du sol doit être déterminée après avoir réglé les pieds de la cuisinière à la hauteur souhaitée et mis à niveau la cuisinière.

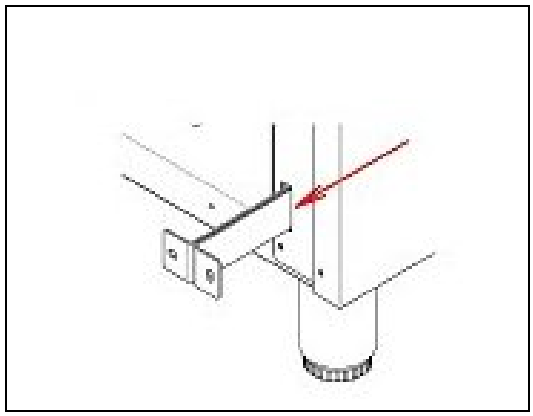
Mesurer la distance du sol au fond du réceptacle du support anti-basculement à l'arrière de l'électroménager.

Positionner les deux supports anti-basculement sur la paroi à la hauteur désirée plus 1/8" (0,32 cm). Les supports doivent être placés à 2"5/16 (6,0 cm) du coté de la cuisinière. La distance entre les deux supports est de 31"1/4 (79,3 cm).

Fixer les supports à la paroi avec le matériel approprié.

Faire glisser la cuisinière contre le mur jusqu'à ce que les supports soient complètement insérés dans leurs réceptacles à l'arrière de la cuisinière.





CRITERES D'INSTALLATION

ELECTRICITÉ

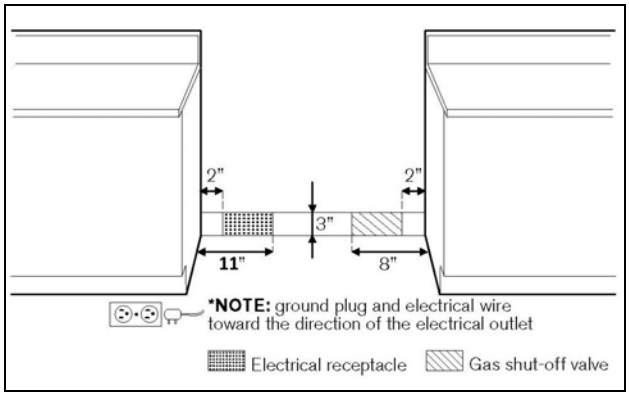
Un réceptacle électrique installé horizontalement et correctement relié à la terre Type NEMA 14-50R doit être installé à une hauteur inférieure à 3" (7,6 cm) au-dessus du sol, à 2" (5 cm) min. et 8" (20,3 cm) max. du coté gauche (produit de face) ; Se référer au chapitre CONNEXION ELECTRIQUE, page 13.

Vérifier toutes les exigences applicables des codes locaux.

GAZ

Une soupape de fermeture manuelle aux dimensions appropriées, agréée par une agence, doit être installée à une hauteur inférieure à 3" (7.6 cm) du sol , 2" (5 cm) min. et 11" (28 cm) max. du coté droit (produit de face).

Pour raccorder le gaz entre la soupape de fermeture et le régulateur, utiliser un tuyau rigide ou flexible de dimension appropriée, agréé par une agence. Vérifier tous les critères du règlement local.



INSTALLATION ADJACENTE AUX MEUBLES DE LA CUISINE

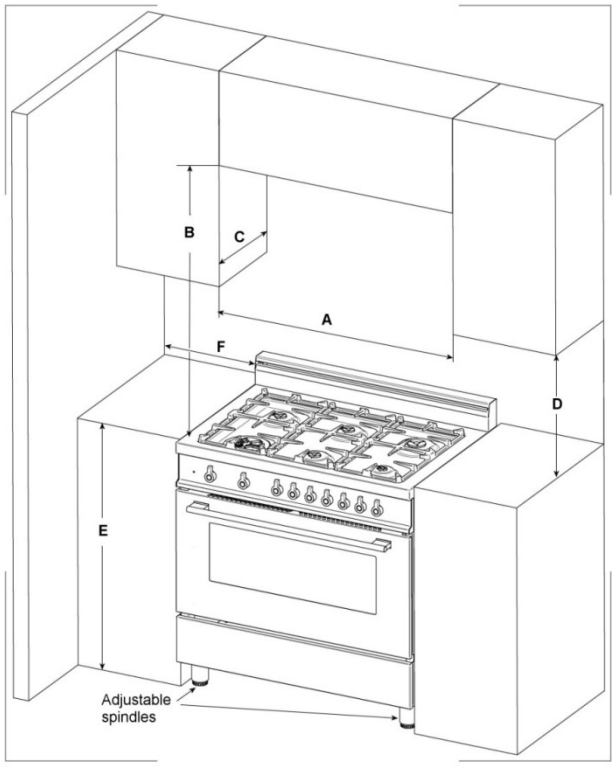
Cette cuisinière peut être installée en contact direct avec les hauts plans de travail existants (36" ou 91.5 cm du sol).

Pour une meilleure présentation, le plan de travail doit être au niveau des meubles. Cela peut être accompli en montant l'unité à l'aide des pivots de réglage sur les pieds.

ATTENTION : La cuisinière NE PEUT PAS être installée en contact direct avec les parois de la cuisine, meubles hauts, appareils électroménagers hauts ou autres surfaces verticales supérieurs à 36" (91,4 cm). L'espace latéral minimum dans ces cas est de 6" (15.2 cm).

Les meubles muraux avec un espace latéral minimum doivent être installés à 18" (45,7 cm) au-dessus du comptoir avec une hauteur de ce dernier comprise entre 35 1/2" (90,2 cm) et 37 1/4" (94,6 cm). La profondeur maximum des meubles muraux au-dessus de la cuisinière doit être de 13" (33,0 cm)

A	36" (91,5 cm)
B	36" (91,5 cm)
C	13" (33,0 cm)
D	18" (45,7 cm)
E	35"1/2(90,2 cm) / 37" 1/4 (94,6 cm)
F	6" (15,2 cm)



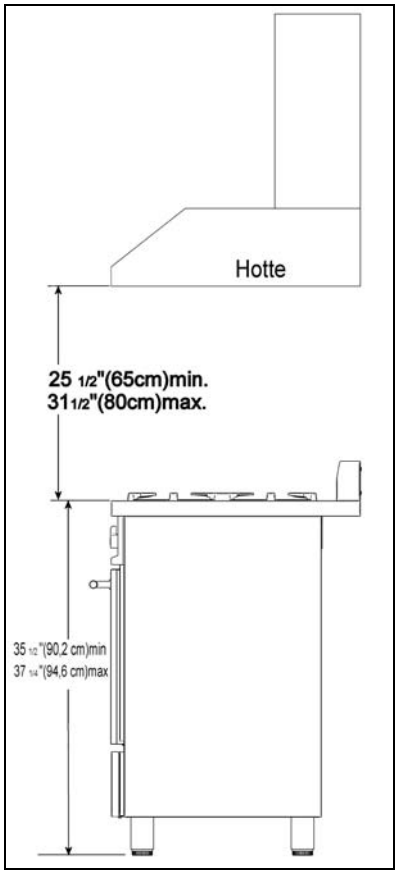
INSTALLATION DE LA HOTTE D'ÉVACUATION

Cette cuisinière offre ses meilleures performances avec les hottes d'évacuation Bertazzoni de la ligne PRO. Ces hottes ont été conçues pour fonctionner avec la cuisinière Bertazzoni et ont la même finition pour une esthétique parfaite.

Pour une performance maximum, la hauteur du fond de la hotte du plan de travail doit se situer entre 25 1/2" (65 cm) et 31 1/2" (80 cm). Cela résulte généralement par une élévation du fond de la hotte de 61 1/2" (156.2 cm) à 67 1/2" (171.5 cm) au-dessus du sol. Ces mesures fournissent un fonctionnement fiable et efficace de la hotte.

Avant l'installation de la hotte d'évacuation, consulter les règlements d'installation et de construction locaux ou régionaux pour connaître les autres critères d'espace spécifique.

Se référer aux instructions d'installation de la hotte de cuisinière fournies par le fabricant pour en savoir plus.



CONNEXION ELECTRIQUE

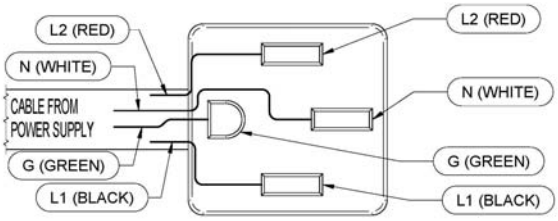
L'appareil sera branché à un système électrique monophasé à 120/208 Vca ou 120/240 Vca, fréquence de 60 Hz.

Puissance électrique nominale :
- 120/208Vac: 2400 Watts ou 12,0 A max.
- 120/240Vac: 3100 Watts ou 13,5 A max.

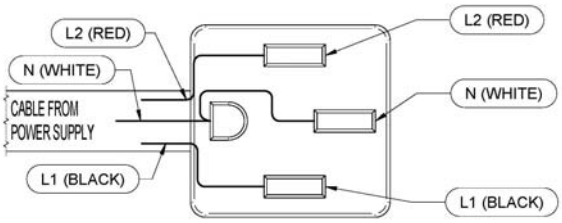
Puissance nominale des éléments chauffants :
- Elément de cuisson du four = 1800 Watts
- Elément circulaire du four = 3000 Watts
- Double Grill du four = 1200 +1800 Watts

Brancher un réceptacle d'alimentation électrique adapté à l'aide d'une prise type NEMA 14-50R, capable de supporter une charge d'au moins 16 A (par ligne), conformément aux exigences applicables des codes locaux (système de connexion d'alimentation à trois ou quatre fils) ; voir schémas.

RECEPTACLE DE CONNEXION A QUATRE FILS (NEMA 14-50R)



RECEPTABLE DE CONNEXION A TROIS FILS (NEMA 14-50R)



Vérifier les exigences applicables des codes locaux de votre pays, pour voir laquelle des options ci-dessous devra être utilisée pour relier les connexions d'alimentation du réceptacle à la terre :

OPTION 1 – Connexion à QUATRE fils :

- Connecter la borne L1 du réceptacle au câble d'alimentation électrique entrant NOIR (L1-fil chaud)

- Connecter la borne L2 du réceptacle au câble d'alimentation électrique entrant ROUGE (L2-fil chaud)

- Connecter la borne NEUTRE du réceptacle au câble d'alimentation électrique entrant NEUTRE (BLANC)

- Connecter la borne de TERRE du réceptacle au câble d'alimentation électrique de TERRE (VERT)

OPTION 2 – Connexion à TROIS fils :

- Connecter la borne L1 du réceptacle au câble d'alimentation électrique entrant NOIR (L1-fil chaud)

- Connecter la borne L2 du réceptacle au câble d'alimentation électrique entrant ROUGE (L2-fil chaud)

- Connecter la borne NEUTRE et la borne de TERRE du réceptacle au câble d'alimentation électrique entrant NEUTRE (BLANC)

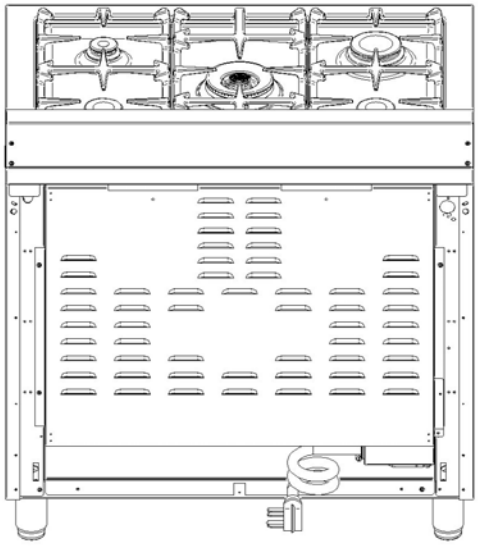
NE PAS UTILISER DE RALLONGE AVEC CET APPAREIL. LE FAIRE PEUT ENTRAINER UN INCENDIE, UN CHOC ELECTRIQUE OU AUTRE DOMMAGE CORPOREL.

L'appareil est fourni avec un cordon d'alimentation à 4 fils avec des bornes à anneau (L1, L2, N, Terre), adapté pour des usages conformes aux normes UL/CSA indiquées (type SRDT/DRT 2 x 6 AWG (L1, L2) + 2 x 8 AWG (N, Terre)), d'une puissance nominale de 300 V , 40 ou 50 A avec une prise enfichable type NEMA 14-50P ; câble de 1,5 m de long ; si le cordon d'alimentation doit être remplacé, il le sera par un cordon identique qui aura les mêmes caractéristiques techniques et en suivant scrupuleusement les instructions (et schémas) ci-dessous :

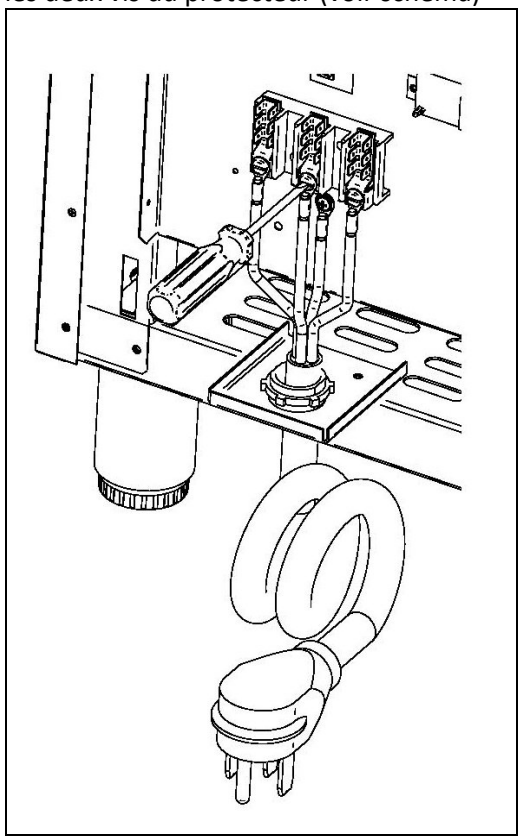
1) Débrancher l'appareil du réceptacle d'alimentation

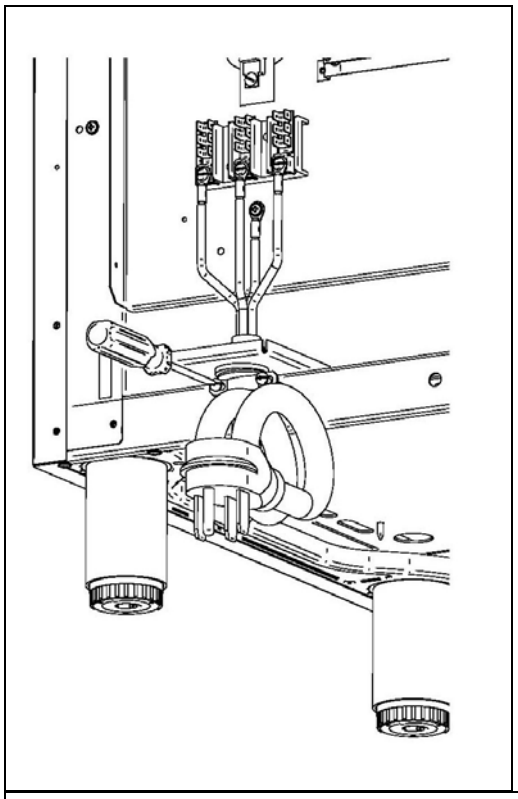
2) Faire sortir, en le faisant glisser, l'appareil de son emplacement pour accéder au panneau de fermeture arrière

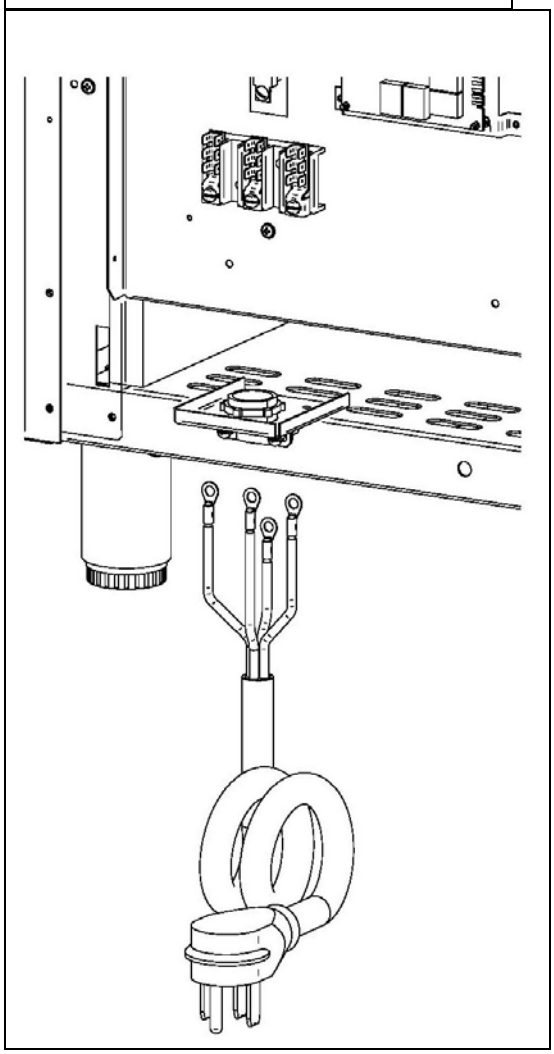
3) Retirer le panneau de fermeture en dévissant les 6 vis de fixation (voir schéma)



4) Dévisser le protecteur de cordon en dévissant les deux vis du protecteur (voir schéma)







5) Retirer le cordon endommagé en dévissant les 4 vis du branchement électrique (bloc L1, N, L2 et vis de la Terre, voir schémas.

6) Insérer le nouveau cordon d'alimentation dans le protecteur de cordon en le bloquant dans la bonne position à l'aide des deux vis du protecteur.
7) Bien fixer les bornes à anneau Terre, L1, N, L2 du nouveau cordon d'alimentation à l'aide des 4 vis, comme indiqué dans le schéma.
8) Remettre le panneau de fermeture arrière à l'aide des 4 vis de fixation.
9) Remettre l'appareil en place en le faisant glisser.
10) Rebrancher l'appareil à l'alimentation principale.

MISE À LA TERRE ELECTRIQUE

Cet appareil est équipé d'une fiche à quatre broches pour vous protéger des risques de choc électrique et doit être directement branché à une prise correctement reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de mise à la terre de cette prise.

AVERTISSEMENT !

RISQUE DE CHOC ELECTRIQUE

Disjoncter l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur ou de la boîte à fusibles avant d'installer l'appareil.

Veiller à bien relier l'appareil à la terre.

N'utiliser que des conducteurs en cuivre.

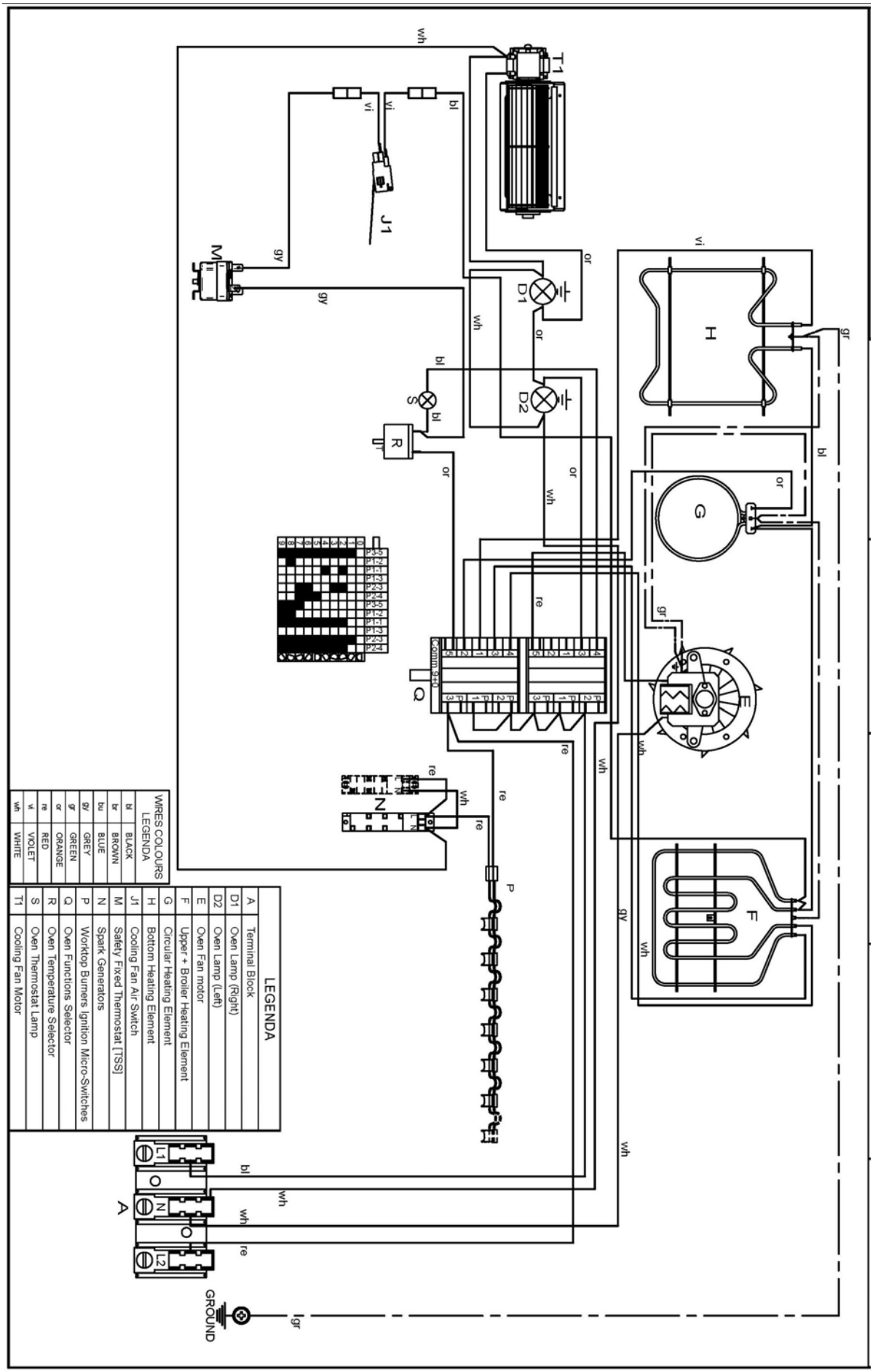
Ne pas respecter ces instructions peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

ATTENTION

Étiqueter tous les fils avant de les déconnecter lors des contrôles de maintenance. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement dangereux ou impropre.

Après la maintenance, vérifier le bon fonctionnement de l'appareil.

SCHEMA DE CABLAGE



CONNEXION DU GAZ

Toutes les connexions de gaz doivent être compatibles avec les règlements nationaux et locaux. La ligne d'alimentation du gaz (service) doit être de la même dimension ou plus grande que la ligne d'entrée de l'appareil l'électroménager. Cette cuisinière utilise une entrée de 1/2" NPT (voir le plan ci-dessous pour les détails de la connexion du gaz). Sur tous les joints des conduites, utiliser un produit d'étanchéité approprié et résistant au gaz.

Cette cuisinière est compatible avec du gaz Naturel ou LP/Propane. Cette cuisinière est expédiée de l'usine pour une utilisation au gaz naturel.

Pour l'installation domestique de LP/propane, les valeurs de l'appareil électroménager doivent être converties par le vendeur, par un professionnel formé par l'entreprise ou par un plombier agréé ou une société de service du gaz.

La conversion du gaz est importante pour l'utilisation fiable et efficace de l'appareil électroménager. Il échoit au vendeur et au propriétaire de la cuisinière d'effectuer la conversion appropriée du gaz selon les directives du fabricant.

LA PROCEDURE DE CONVERSION DU GAZ EST DÉCRITE DANS CE MANUEL ET DANS L'EMBALLAGE CONTENANT LES INJECTEURS DE CONVERSION LIVRÉS AVEC CHAQUE CUISINIERE.

Veuillez la transmettre à la personne qui effectue la maintenance ce manuel avant qu'elle commence à travailler sur la cuisinière.

AVERTISSEMENT !

NE PAS UTILISER DE FLAMME NUE POUR VERIFIER LES FUITES !

Le test de fuite de l'appareil électroménager devra être entrepris selon les instructions du fabricant. Avant de mettre en marche le four, toujours vérifier les fuites avec une solution d'eau savonnée ou une autre méthode fiable.

SOUPAPE DE FERMETURE MANUELLE

CETTE SOUPAPE N'EST PAS LIVRÉE AVEC L'APPAREIL ET DOIT ETRE FOURNIE PAR L'INSTALLATEUR.

La soupape de fermeture manuelle doit être installée sur la ligne de service du gaz, entre le branchement du gaz sur la paroi et l'entrée de l'appareil électroménager, dans une position accessible rapidement en cas d'urgence.

Au Massachusetts : Une soupape manuelle pour le gaz de type " T " doit être installée sur la ligne d'alimentation du gaz de cet appareil électroménager.

CONNEXIONS FLEXIBLES

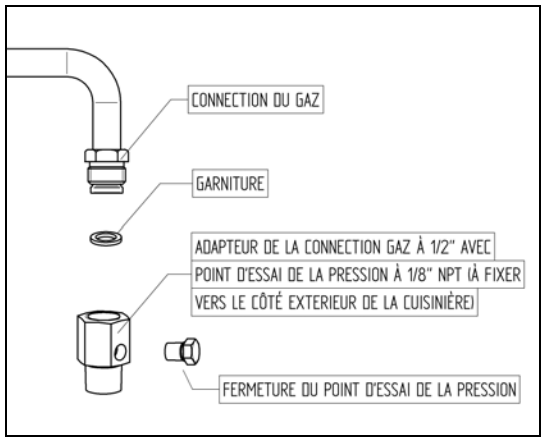
En cas d'installation avec des raccords flexibles et/ou d'adaptateur à déconnexion rapide, l'installateur doit utiliser un connecteur flexible disponible dans le commerce de conception AGA certifiée, renforcé, d'au moins 1/2" (1.3 cm) ID NPT (avec réducteurs de tension adaptés) en conformité avec les normes ANSI Z21.41 et Z21.69.

Au Massachusetts : L'unité doit être installée avec un connecteur pour gaz flexible long 36" (3-pieds) .

Au Canada : utiliser des connecteurs métalliques CAN 1-6.10-88 pour appareils électroménagers à gaz et dispositifs à déconnexion rapide CAN 1-6.9 M79 pour l'utilisation avec le gaz.

SOUPAPE D'ARRET DE PRESSION AU POINT DE TEST

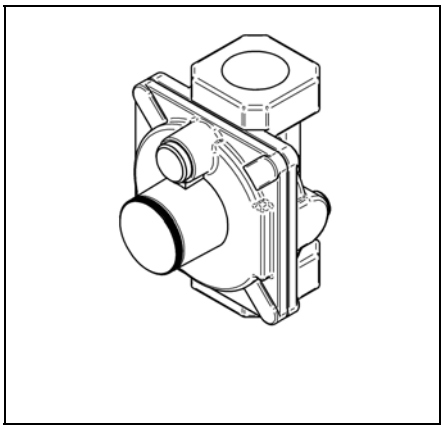
Afin d'éviter les fuites de gaz, la soupape d'arrêt de pression au point de test et le joint fournis avec la cuisinière doivent être installés sur la fixation de gaz à l'arrière de la cuisinière selon le schéma ci-dessous.


CONNECTION DU GAZ
GARNITURE
ADAPTEUR DE LA CONNECTION GAZ À 1/2" AVEC
POINT D'ESSAI DE LA PRESSION À 1/8" NPT (À FIXER
VERS LE CÔTÉ EXTERIEUR DE LA CUISINIÉRE)
FERMETURE DU POINT D'ESSAI DE LA PRESSION

RÉGULATEUR DE PRESSION

La pression de service pouvant fluctuer en fonction de la demande locale, chaque appareil électroménager à gaz pour la cuisine doit être équipé d'un régulateur de pression sur la ligne de service d'admission pour un fonctionnement fiable et efficace.

Le régulateur de pression livré avec l'électroménager comporte deux filets femelles de 1/2" NPT. Le régulateur doit être installé correctement afin d'être accessible lorsque l'électroménager est installé en position finale.



La pression d'admission doit être contrôlée avec un manomètre et correspondre aux valeurs indiquées ci-dessous :

Gaz naturel → 4.0" W.c.P.

LP/Propane → 11.0" W.C.P.

La pression de la conduite d'admission en amont du régulateur doit être de 1" W.c.P. plus haute sur la pression au collecteur afin de vérifier la pression du régulateur.

Le régulateur utilisé sur cette cuisinière peut supporter une pression d'admission maximum de 1/2 PSI (14.0" W.c.P.) Si la pression sur la ligne dépasse cette valeur, un régulateur de réduction est nécessaire.

L'appareil électroménager, sa soupape de fermeture individuelle et le régulateur de pression doivent être déconnectés de la ligne du gaz pendant tout test de pression du système à des pressions dépassant 1/2 psig (3.45 kPa).

La soupape de fermeture manuelle individuelle doit être en position OFF pendant tout test de pression du système des conduites d'alimentation du gaz à des pressions de test égales ou inférieures à 1/2 psig (3.45 kPa).

CONVERSION DU GAZ

AVERTISSEMENT !
Avant d'effectuer cette opération, déconnecter l'appareil électroménager du gaz et de l'électricité.

La conversion du gaz devra être effectuée par un professionnel formé par l'entreprise.

Appeler la ligne directe avec le service clientèle pour localiser un professionnel formé par l'entreprise près de chez vous.

La procédure de conversion du gaz pour cette cuisinière inclut 6 étapes :

1. Régulateur de pression
2. Brûleurs de la surface de cuisson
3. Réglage du minimum

La conversion n'est pas complète si toutes les 6 étapes n'ont pas été terminées correctement.

Avant d'effectuer la conversion du gaz, trouver l'emballage contenant l'injecteur de remplacement livré avec toute cuisinière.
IMPORTANT : Chaque injecteur comporte un numéro indiquant son diamètre de flux imprimé sur le corps. Consulter le tableau à la page 20 la correspondance entre les injecteurs et les brûleurs.

Conserver les injecteurs retirés de la cuisinière pour une utilisation ultérieure.

ETAPE 1 : REGULATEUR DE PRESSION

Le régulateur de pression fourni avec l'appareil électroménager est un régulateur de pression de type convertible à utiliser avec le Gaz Naturel à une pression nominale de sortie de 4" w.c. ou le gaz LP à une pression nominale de sortie de 11" w.c. et il est prévu par le fabricant pour fonctionner avec l'un(e) de ces gaz / pressions comme indiqué sur les étiquettes apposées sur l'électroménager, l'emballage et le livret d'instructions.

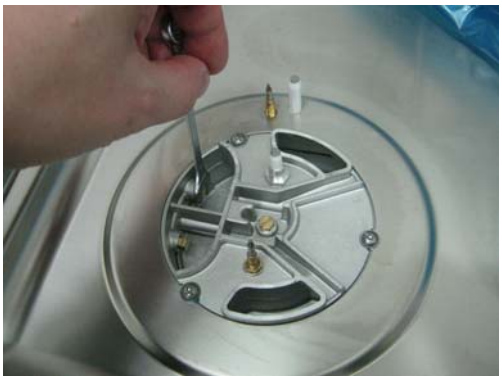
Convertir le régulateur pour une utilisation avec un autre gaz propane LP liquide :

1. Dévisser à la main le couvercle supérieur du régulateur, enlever l'attache en plastique blanc du couvercle, inverser sa direction et le revisser fermement contre le couvercle. L'attache en plastique blanche comporte des flèches indiquant la position du gaz naturel (NAT) et le gaz LP (LP).
2. Viser à la main le couvercle métallique dans sa position originale sur le régulateur.

ETAPE 2 : BRULEURS DE LA SURFACE DE CUISSON

Pour remplacer les injecteurs des brûleurs superficiels, soulever les brûleurs et dévisser les injecteurs livrés avec la cuisinière à l'aide d'une {clé à douille) de 7 mm.

Remplacer les injecteurs en utilisant l'équipement de conversion fourni avec la cuisinière ou par un magasin Bertazzoni agréé de pièces de rechange. Chaque injecteur comporte un numéro indiquant son diamètre de flux imprimé sur le corps. Consulter le tableau à la page 20 la correspondance entre les injecteurs et les brûleurs.



ETAPE 3 : BRULEURS DE LA SURFACE DE CUISSON

1. Allumer un brûleur à la fois et fixer la poignée sur la position MINIMUM (petite flamme).
2. Enlever la poignée.
3. La cuisinière est équipée d'une soupape de sécurité. En utilisant un petit tournevis fendu, trouver la soupape de la duse sur le corps de la soupape et tourner la vis de la duse à droite ou à gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée au minimum souhaité.
4. Vérifier que la flamme ne sort pas lorsqu'on passe rapidement de la position MAXIMUM à la position MINIMUM.

TABLES DE BRÛLEURS À GAZ

Brûleur	Position	Injecteur	Gaz	Pression	Taux Max		Taux Min		By-pass
		diam. [mm.]	Type	[i.w.c.]	[BTU/h]	[W]	[BTU/h]	[W]	diam. [mm]
Auxiliaire	R frontal	0,92	NG	4"	3750	1098	900	264	Réglé
		0,56	LP (Propane)	11”	3750	1098	900	264	0,29
Semi-Rapide	L & C arrière	1,17	NG	4”	6000	1759	1500	439	Réglé
	C frontal	0,73	LP (Propane)	11”	6300	1845	1500	439	0,36
Rapide	R arrière	1,55	NG	4”	10400	3046	2500	732	Réglé
		0,98	LP (Propane)	11”	11400	3339	2500	732	0,47
Double brûleur	L Frontal	0,80	NG	4”	2730	799	900	264	Réglé
	Interne	0,50	LP (Propane)	11”	2900	849	900	264	0,29
	L Frontal	N°2 x 1,30	NG	4”	15000	4394	4500	1318	Réglé
	externe	N°2 x 0,83	LP (Propane)	11”	16400	4804	4500	1318	0,65

LISTE DE CONTROLE DE L'INSTALLATION

1. La cuisinière est-elle installée sur ses pieds ?
2. La protection arrière est-elle connectée de manière fiable ?
3. Le dispositif anti-basculement a t-il été installé correctement ?
4. La distance des meubles latéraux est-elle conforme aux directives des fabricants ?
5. L'installation électrique est-elle correctement mise à la terre ?
6. La ligne de service du gaz est-elle connectée selon les directives du fabricant ?
7. Tou(te)s les soupapes, butées et joints appropriés ont-ils été installés entre la cuisinière et la ligne de service ?
8. Les fuites de la connexion du gaz ont-elles été vérifiées ?
9. La cuisinière a t-elle été prévue pour le type de gaz disponible dans la maison ?
10. La flamme apparaît-elle bleu vif, sans jaune, tache ou remontée de flamme ?
11. Le minimum pour tous les brûleurs a-t-il- été réglé ?

PREPARATION FINALE

Toutes les parties du corps en acier inoxydable doivent être nettoyées avec de l'eau chaude savonnée et avec un liquide pour le nettoyage de l'acier inoxydable.

S'il se produit une intensification, ne pas utiliser de laine en acier, chiffons abrasifs, nettoyeurs ou poudres ! S'il faut érafler l'acier inoxydable pour enlever les matériaux incrustés, mouiller avec un chiffon mouillé, chaud, pour adoucir le matériel, puis utiliser un ébarboir en bois ou nylon. Ne pas utiliser de couteau métallique, spatule ou tout autre outil métallique pour érafler l'acier inoxydable ! Les éraflures sont presque impossibles à enlever.

Avant d'utiliser le four pour la préparation des aliments, laver complètement la cavité avec une solution chaude d'eau et de savon pour enlever les résidus et tout(e) poussière ou débris d'installation, puis rincer et essuyer.

MANUEL D'EMPLOI

ATTENTION !

Installation appropriée. S'assurer que l'appareil est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.

Ne pas laisser les enfants seuls. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil.

Porter des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de l'appareil.

Entretien par l'utilisateur. Ne réparer ni ne remplacer aucune pièce de l'appareil si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.

Utiliser seulement des mitaines sèches de four. Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser de serviette ou autre tissu épais.

Ne pas couvrir les orifices à l'intérieur du four avec du papier d'aluminium.

Ne pas couvrir la plan de travail avec du papier d'aluminium.

Ne pas placer d'objets inflammables ou d'objets sous pression dans le compartiment du four.

Conserver la zone de mise en service du four sans matériaux combustibles, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.

Ne pas conserver de matériaux dangereux ou inflammables dans les placards au-dessus de l'appareil.

Ne pas utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.

Ne pas utiliser de bombe aérosol à proximité de l'appareil quand ce dernier est en service.

Ne pas s'asseoir ou marcher sur la porte du four.

Ne pas utiliser le compartiment du four comme un endroit de rangement.

Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat

Ne pas faire chauffer des contenants alimentaires fermés. L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.

Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.

Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré quand le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.

Ne pas nettoyer le joint de la porte. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage pour le four disponibles sur le marché. Aucun produit commercial de nettoyage de four ou enduit de protection des surfaces internes du four, quel qu'en soit le type, ne devrait être utilisé sur les parties du four ou les surfaces voisines.

Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.

.

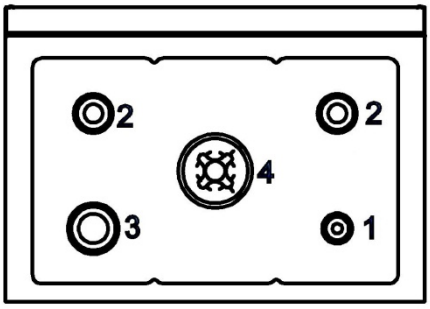
VENTILATION DE LA PIECE

L'utilisation d'une cuisinière à gaz génère de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où elle est installée. Une ventilation correcte de la pièce est nécessaire. S'assurer que la cuisine est équipée d'une hotte de puissance appropriée (400 CFM minimum). Activer le ventilateur /hotte lorsque c'est possible. Une utilisation Intensive et continue de l'appareil peut demander une ventilation supplémentaire, par exemple, l'ouverture d'une fenêtre.

PLAN SURFACE BRULEUR

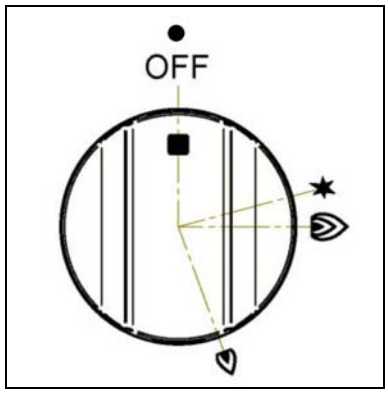
1. Petit brûleur
2. Brûleur moyen
3. Brûleur rapide
4. Brûleur multi-combustible(Brûleur électrique)

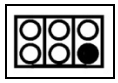
Modèle



SURFACE DE CUISSON

SYMBOLES





Position brûleur (dans cas, le brûleur avant droit).

Réglage température maximum /Position recommandée du bouton de commande pour l'allumage du brûleur

Réglage température minimum

FONCTIONNEMENT DU BRULEUR DE LAA SURFACE DE CUISSON

VALVE DE SECURITE A THERMOCOUPLE

Chaque brûleur à combustion superficielle d'une cuisinière Bertazzoni est équipée d'un dispositif de sécurité à thermocouple.

Le thermocouple ouvre le débit du gaz au brûleur seulement quand il est chaud. Si la flamme devait s'éteindre, le thermocouple fermera immédiatement le début du gaz au brûleur et éliminera tout risque à votre habitation.

Pour une activation plus rapide du thermocouple, allumer les brûleurs toujours à la puissance maximum. Cela permettra au thermocouple d'atteindre la température optimale en un minimum de temps.

ALLUMAGE ELECTRIQUE

Pour activer l'allumage électrique, tourner simplement le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (position ✷). Appuyer sur le bouton pour obtenir le débit de gaz et l'étincelle d'allumage. L'étincelle sera relâchée par le bec métallique de l'ergot en céramique situé sur le côté du brûleur. Dès que la flamme est activée, relâcher doucement le bouton de commande.

Si la flamme s'éteint, répéter la procédure indiquée ci-dessus.

Le brûleur multicombustible se compose de deux brûleurs (à l'intérieur et à l'extérieur). Chaque brûleur est activé par un bouton de commande séparé. Les deux brûleurs peuvent être utilisés séparément ou ensemble pour une puissance maximum. Pour activer le brûleur électrique, allumer d'abord le brûleur central puis activer l'anneau externe.

ATTENTION : ne pas allumer les brûleurs si le couvercle du brûleur noir n'est pas installé ou centré. La flamme sera irrégulière.

ALLUMAGE MANUEL

L'allumage manuel est toujours possible lorsque l'alimentation est coupée ou en cas de panne de courant.

Tourner le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position MAXIMUM. Allumer la flamme à l'aide d'un briquet ou d'une allumette.

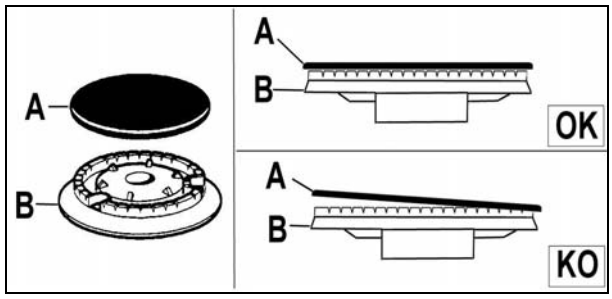
CONSEILS POUR UNE BONNE UTILISATION DES BRULEURS

ATTENTION !

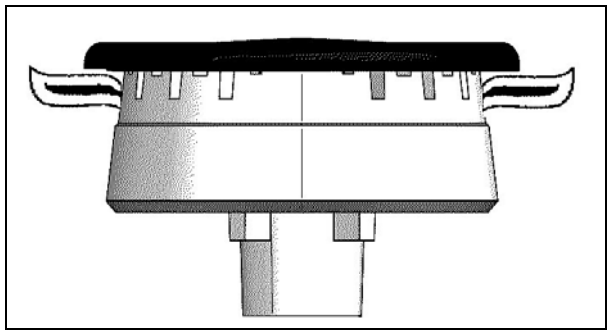
TENIR LES ENFANTS A UNE DISTANCE RAISONNABLE DE L'APPAREIL PENDANT SON FONCTIONNEMENT.

NE PAS PERMETTRE AUX ENFANTS D'UTILISER L'APPAREIL.

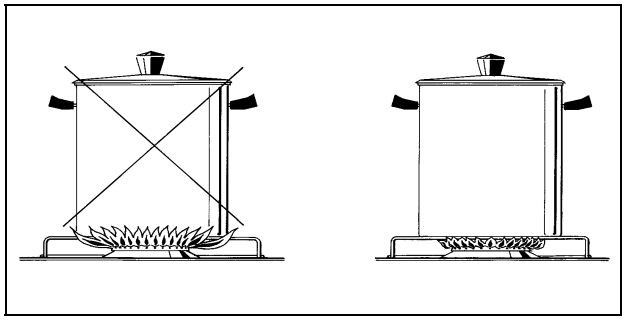
1. Toujours vérifier avant utilisation que le couvercle du brûleur est bien positionné.



2. Vérifier que la flamme des brûleurs de la plaque soit complètement bleue et ait un aspect normal comme indiqué ci-dessus.



3. Toujours régler la flamme du brûleur de manière à ce qu'elle ne déborde pas de la poêle à frire/casserole.



CONSEILS POUR UTILISER LES CASSEROLES DE MANIERE CORRECTE

ATTENTION!

Toujours s'assurer que le fond et les poignées des casseroles ne débordent pas du plan de travail.

Lorsque vous cuisinez avec des graisses inflammables comme de l'huile, ne pas laisser la cuisinière sans surveillance.

Utiliser des casseroles d'un format approprié sur chaque brûleur en suivant les indications figurant sur le tableau ci-dessous.

Brûleur	Format casserole Recommandé **pouces (mm)**
Petit	3½"-51/2"(90 – 140)
Moyen	51/2"- 101/4"(140 – 260)
Grand	71/8"- 101/4" (180 – 260)
Brûleur multicombustible	82/3"-101/4" (220 – 260)

Lorsque vous bouillez des liquides, tourner le bouton en position MINIMUM quand ils bouillent pour éviter des débordements . .

Utiliser des casseroles avec leur couvercle.

Essuyer le fond des casseroles avant de les utiliser.

Utiliser des casseroles avec un fond plat et épais (à l'exception de la cuisson au wok).

CUISSON AU WOK : toujours utiliser l'adaptateur wok fourni avec la cuisinière. Le diamètre externe du wok ne devrait pas être inférieur à 10" (25 cm) et supérieur à 16" (40 cm).

CUISSON A PETIT FEU : utiliser l'anneau cuisson à petit feu fourni avec la cuisinière.

CUISSON AU FOUR

AVERTISSEMENT !

Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la valeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat

Ne pas faire chauffer des contenants alimentaires fermés. L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.

Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.

Mise en place des Grilles du Four. Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré quand le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.

Ne pas nettoyer le joint de la porte. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint

Ne pas utiliser de produits de nettoyage pour le four disponibles sur le marché. Aucun produit commercial de nettoyage de four ou enduit de protection des surfaces internes du four, quel qu'en soit le type, ne devrait être utilisé sur les parties du four ou les surfaces voisines.
Nettoyer seulement les pièces énumérées dans le manuel.

ATTENTION

Ne pas conserver d'objets intéressant les enfants dans les placards situés au-dessus de la cuisinière où derrière – les enfants montant sur la cuisinière pour atteindre ces objets pourraient se blesser sérieusement.

NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANT OU LES SURFACES INTERIEURES DU FOUR

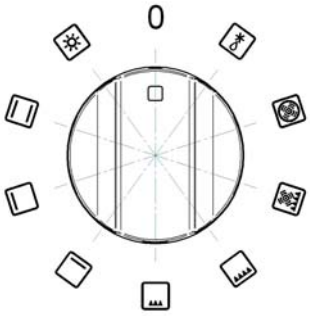
Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, par exemple, les ouvertures de l'évent du four et la surface près de ces ouvertures , les portes du four et les hublots en verre.

AVERTISSEMENT

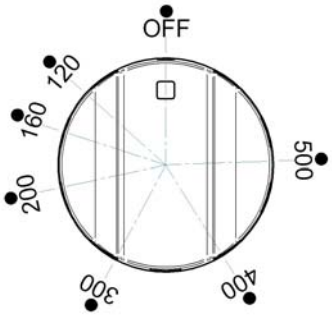
AFIN DE REDUIRE LE RISQUE DE BASCULEMENT DE L'APPAREIL, CELUI-CI DOIT ETRE SECURISE PAR DES DISPOSITIFS APPROPRIES D'ANTI-BASCULEMENT. POUR VERIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLES, DECOLLER L'APPAREIL DU MUR ET VERIFIER QUE LES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT SONT ENGAGES.

SYMBOLES

SELECTEUR FONCTIONS FOUR



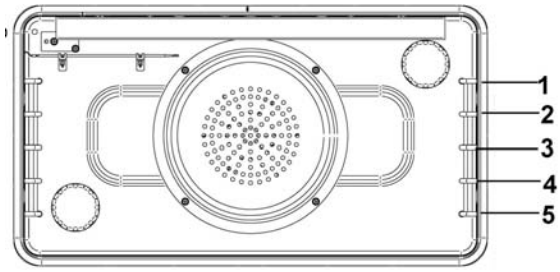
SELECTEUR TEMPERATURE/NETTOYAGE



GRILLES DU FOUR

Les cuisinières Bertazzoni sont équipées de grilles de qualité commerciale et d'une plaque de sole en émail.

Les grilles sont montées sur des guides adéquats situés sur les côtés de la cavité du four. Insérer la grille entre le guide supérieur et inférieur de l'une des 5 positions disponibles.



Pour conserver le four aussi propre que possible, faire cuire la viande sur le plateau .

Toujours suivre les directives du livre de recettes lorsque cela est possible. L'expérience personnelle vous aidera à déterminer toute variation des valeurs indiquées dans le tableau. Dans tous les cas, il est recommandé de suivre les indications de la recette spécifique que vous êtes en train de préparer.

ATTENTION !

Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, le faire fonctionner pendant 15-30 minutes à une température d'environ 500°F/260°C sans aliment à l'intérieur afin d'éliminer toute humidité et odeurs à l'intérieur.

SELECTEUR DE FONCTIONS DU FOUR

Le four dispose de 9 fonctions définies pour les opérations suivantes (de la position OFF au sens des aiguilles d'une montre) :

- **LAMPE DU FOUR**
- **CUISSON** (Eléments chauffants supérieur + Eléments chauffants inférieur) à utiliser avec une température du four comprise entre 0 et 500°F/260°C
- **CUISSON SUPERIEUR** (Eléments chauffants supérieur) à utiliser avec une température du four comprise entre 0 et 500°F/260°C
- **CUISSON INFERIEUR** (Eléments chauffants inférieur) à utiliser avec une température du four comprise entre 0 et 500°F/260°C
- **PETIT GRILL** (Elément de chauffage au grill) à utiliser avec le sélecteur de température sur **500°F** pour rôtissage

- **GRAND GRILL** (Elément de chauffagegrill + Eléments chauffants supérieur) à utiliser avec le sélecteur de température sur **500°F** pour rôtissage

- **GRILL A CHALEUR TOURNANTE** (Elément chauffant grill + Eléments chauffants supérieur + ventilateur) à utiliser avec le sélecteur de température à **500°F** pour rôtissage à convection

- **CUISSON A CHALEUR TOURNANTE** (Elément chauffant circulaire + ventilateur) à utiliser avec une température du four comprise entre 0 et 500°F/260°C

- **DÉCONGÉLATION** (ventilateur)

UTILISATION DU FOUR

LAMPE DU FOUR

La cuisinière est équipée de deux lampes qui s'allument quand il est en service.

VENTILATEURS DE REFROIDISSEMENT

La cuisinière est équipée de 1 moteur faisant fonctionner le ventilateur de refroidissement qui s'activent quand le four est en mode cuisson. Un dysfonctionnement du système du refroidissement pendant l'utilisation du four, inhibe les eléments chauffants du four (le four ne pas chauffer) ; dans ce cas, le service après-vente doit être alerté afin de rétablir le fonctionnement correct du système du refroidissement.

VOYANTS FRONTAUX

Cette cuisinière est équipée de 1 voyant sur le panneau frontal :

Couleur ORANGE : témoin thermostat de four ; lumière sur four moyen chauffage élément/s connecté et vice versa.

VENTILATEUR A CHALEUR TOURNANTE DU FOUR

La cuisinière est équipée d'un ventilateur de four monté à l'intérieur d'un élément chauffant circulaire protégé par un carter de ventilateur au fond du compartiment du four ; il fonctionne chaque fois que le four fonctionne dans les modes, GRILL A CHALEUR TOURNANTE, CUISSON A CHALEUR TOURNANTE et DÉCONGÉLATION.

CUISSON

PRECHAUFFAGE DU FOUR

Préchauffer le four avant la cuisson. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour des gros morceaux de viande ou de volaille. Voir les recommandations de préchauffage pour la recette spécifique. Le temps de préchauffage dépend du réglage de la température et du nombre de grilles installées dans le four.

OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS

Limiter les ouvertures de la porte.

Choisir un plat de cuisson de taille adéquate.

Utiliser le plat de cuisson recommandé dans la recette.

Conserver les lèchefrites à l'extérieur du four : des plats supplémentaires sans aliments affectent le brunissage et la cuisson des aliments.

Le Brunissage peut dépendre du type de plat utilisé :
- Pour des croûtes tendres, dorées, utiliser des moules en métal brillant ou des moules légers antiadhésifs anodisés.
- Pour des croûtes croustillantes marron, utiliser des moules légers antiadhésifs foncés/anodisés ou foncés, des ustensiles en métal terni ou des moules en verre. Ces derniers peuvent demander une baisse de la température de cuisson 25°F.

TYPE DE PLATS DE CUISSON

Les moules en métal (avec une finition antiadhésive ou pas), en verre résistant à la chaleur, plats en vitrocéramique ou autre ustensiles compatibles avec le four. Tôles à gâteaux dotées d'un petit rebord sur un côté seulement. Les tôles lourdes ou celles avec rebords sur plus d'un côté peuvent affecter le temps de cuisson.

POSITIONS DES GRILLES DE CUISSON

Les positions des niveaux des grilles dans le four sont numérotées comme indiqué dans le schéma page 25.

CUISSON AVEC UNE GRILLE – Le mode de cuisson convient davantage à une cuisson sur une grille placée au niveau 3 et 4 pour la plupart des

aliments cuisinés. Pour la cuisson d'aliments hauts, le niveau de grille 4 peut être utilisé. Les tartes sont meilleures si elles sont cuisinées sur la grille au niveau 4 ou 5 pour assurer que le fond de la croûte soit cuit sans trop brunir le haut. Lorsque de grands morceaux de viande ou de volaille sont grillés comme les cotes de bœuf ou une dinde, il faut préférer la grille au niveau 4.

CUISSON AVEC DEUX GRILLES – Les grilles aux niveaux 3 et 5 peuvent être utilisées lorsque l'on cuisine sur deux niveaux. Les cookies et biscuits peuvent très bien être cuisinés en utilisant ces deux grilles. Les casseroles peuvent également être utilisées sur ces deux niveaux.

CONVECTION

CUISSON PAR CONVECTION

Il y a beaucoup d'avantages pour cuisiner par convection. Dans le système par convection, un ventilateur au fond du four déplace l'air chaud de manière uniforme autour du four. L'air qui se déplace fournit une chaleur uniforme si bien que les aliments peuvent être placés à n'importe quelle position de grille avec de bons résultats et sans avoir à tourner les moules. Le système à convection permet également de faire cuire les aliments simultanément sur plusieurs grilles.

Des plats bas et creux devraient être utilisés pour la cuisson par convection. Cela permet à l'air chauffé de se déplacer de manière adéquate autour des aliments. Les moules dotés de bords hauts ou les moules qui sont couverts ne conviennent pas à la cuisson par convection car les bords hauts ou couvercles empêchent l'air chaud de circuler autour des aliments.

Tout aliment cuit sans être couvert brunira de manière uniforme et formera une belle croûte. Les aliments dans des plats couverts (casseroles, plats à rôtir) ou les crèmes délicates ne sont pas adaptés pour une cuisson par convection.

CUISSON A CONVECTION

Du temps peut être économisé en cuisant en même temps un lot entier de cookies. Les cookies cuiront de manière uniforme et seront tous prêts très rapidement. Le temps de cuisson peut être plus court à cause de l'air chaud qui circule. Pour les petits aliments tels que les cookies, vérifier s'ils sont cuits une ou deux minutes avant le temps indiqué dans la recette. Pour les aliments plus grands devant être cuits, vérifier cinq ou six minutes avant le temps indiqué dans la recette.

La cuisson par convection de viande et de volaille donnera des aliments brunis et croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur. Des gros morceaux de viande ou de volaille peuvent cuire 30 minutes de moins que le temps suggéré dans la recette et il convient donc de vérifier qu'ils ne soient pas surcuits. Un thermomètre à viande ou un thermomètre à mesure instantanée fourniront des résultats plus précis que la méthode d'une "minute par livre". Plus le morceau de viande ou de volaille est grand, plus vous économiserez de temps.

Conversion de la Cuisson Conventionnelle en Cuisson par Convection – Pour convertir la plupart des recettes en aliments cuisinés (cookies, gâteaux, tartes, etc.), réduire la température du four de 25°F. Pour la viande et la volaille, utiliser la température recommandée dans les recettes et les tableaux de cuisson.

RÔTISSAGE

L'élément à l'arrière opère à pleine puissance. L'air est fait circuler par le ventilateur pour un chauffage uniforme. Utiliser ce réglage pour les aliments qui demandent une cuisson douce comme les pâtisseries, les soufflés ou les gâteaux.

ASTUCES POUR CONVECTION et BAKE

Préchauffage du Four

Préchauffer le four avant de procéder à la cuisson. Le four n'a pas besoin d'être préchauffé pour les grands morceaux de viande ou de volaille. Voir votre recette pour les recommandations de préchauffage. Le temps de préchauffage dépend du réglage de la température et du nombre de grilles présentes dans le four.

Réglage de la température

En mode de Cuisson par Convection, réduire la température recommandée dans la recette de 25°F. Pendant le rôtissage des viandes, contrôler la température intérieure avant le temps recommandé par la recette afin de prévenir une sur-cuisson. Lorsque vous faites griller de la viande en mode convection, ne pas réduire le réglage de la température.

Condensation

Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments pendant la cuisson La quantité dépend du contenu d'humidité de l'aliment. L'humidité se condensera sur toute surface plus froide à l'intérieur du four comme le panneau de commande.

POSITIONS DES GRILLES

Four principal Cuisson avec une Grille

Lorsque vous cuisez sur une grille, les meilleurs résultats sont obtenus en mode de cuisson traditionnelle (voir Cuisson).

Lorsque vous faites rôtir une dinde ou un gros morceau de viande, la cuisson par convection peut être utilisée. La grille 4 est la grille la plus appropriée.

Cuisson sur deux Grilles
Les grilles 4 et 2 sont les plus appropriées lorsque vous utilisez le mode de cuisson par convection. Les moules ronds pour gâteaux devraient être échelonnés sur les grilles 4 et 2. Les moules à gâteaux rectangulaires (9 x 13) et tôles à biscuits devraient être placés sur la grille 4 directement en-dessous de celle sur la grille 2.
Ce mode peut être utilisé pour les gâteaux, cookies, biscuits et autres aliments pour lesquels une cuisson sur deux grilles est désirée.
Quand plusieurs cocottes, tartes congelées ou gâteaux doivent être cuits, utiliser les grilles 4 et 2.
Ces deux grilles peuvent également être utilisées pour de grands mets au four.

Type de moules pour la cuisson
Les moules en aluminium donne les meilleurs résultats de brunissage.
Les tôles à biscuits avec seulement deux côtés donnent les meilleurs résultats. Des demi-tôles en aluminium commerciales ou professionnelles peuvent être utilisées mais les temps de cuisson peuvent être augmentés.

Positionnement
Pour un meilleur brunissage, des ustensiles tels que des tôles à biscuits devraient être utilisées. Les moules rectangulaires devraient être placés en diagonal sur la grille avec le côté le plus court sur la droite et gauche pour permettre un meilleur débit de l'air.
En cas de cuisson sur plusieurs grilles, les tôles à biscuits et les moules rectangulaires (9 x 13) ne devraient pas être en quinconce ; les moules ronds devraient être en quinconce.

Réglages pour les modes de cuisson
CUISSON/CUISSON A

Modes de cuisson, rôtissage ou chauffage utilisant plus d'une grille.

1. Sélectionner CUISSON/CUISSON en utilisant le sélecteur.
2. Régler la température du four en utilisant le bouton de commande de la température du four (pas au-delà de la position de réglage Tmax=500°F). Si le mode CUISSON A CHALEUR TOURNANTE est utilisé, régler le bouton de commande du four sur 25°F en-dessous de la température suggérée dans la recette. Ne pas changer la température de la recette si vous faites griller de la viande ou de la volaille.

RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

ALIMENT	TAILLE MOULE	COMMANDE REGLAGE TEMPERATURE	DUREE TOTALE CUISSON SUGGEREE
Biscuits	Tôles pour biscuits 12"x15"	375°	8 à 12 minutes
Gâteaux étagés	Moule rond 8" ou 9"	350°	25 à 35 minutes
Tôle	Moule 9"x13"	350°	30 à 40 minutes
Petits pains	12 tasses	325°	60 à 75 minutes
Carrés au chocolat ou Cookies en barre	Moule 9"x9"	325°	20 à 25 minutes
Biscuits	Tôle à biscuits 12"x15"	425° ou indications sur emballage	10 à 15 minutes
Préparation rapide pour pain	Moule à pain 8"x4"	350°	55 à 70 minutes
Muffins	Moule à muffins 12 tasses	425°	14 à 19 minutes
Tartes aux Fruits	Diamètre 9"	425°	35 à 45 minutes
Desserts chaud à base de fruits (Cobbler)	Moule 9"x9"	400°	25 à 30 minutes
Pain à la levure, Baguette	Moule à pain 8"x4"	375°	25 à 30 minutes
Petits Pains Mollets	Moule 9"x13"	400°	12 à 18 minutes
Roulés à la cannelle	Moule 9"x13"	375	25 à 30 minutes
Cotter levé et Gâteau	Tôle à biscuits 12"x15"	400°	20 à 30 minutes

GRILL A CHALEUR TOURNANTE

Astuces pour le RÔtissage au grill

Le rôtissage demande une exposition constante à une chaleur élevée et intense. Seul l'élément supérieur chauffe en mode GRILL.

Il est recommandé de préchauffer l'élément chauffant avant de procéder à la cuisson. Préchauffer jusqu'à ce que le voyant "PRE-CHAUFFAGE" (environ 5-6 minutes).

Obtention des Meilleurs Résultats

Décongeler les aliments avant de rôtir.

La porte du four doit être fermée pendant le rôtissage.

Les steaks devraient avoir une épaisseur d'au moins 1" si la viande est désirée saignante. Utiliser le rôtissage par convection si les biftecks ont une épaisseur supérieure à 1-1/2 pouces. Tourner les aliment à mi-cuisson. Il n'est pas nécessaire de tourner les aliments très fins (tranches de jambon, filets de poissons, etc.). Les tranches de foie doivent être tournées en dépit de leur épaisseur.

Utiliser un minuteur. Le régler pour une durée minimum et contrôler les aliments.

Centrer les aliments directement sous l'élément chauffant pour un meilleur brunissage.

Positions des grilles

Avant d'allumer le four, placer la grille à la position désirée. Après avoir préchauffé le grill, centrer la lèchefrite sous l'élément chauffant.
2 – Utiliser cette position de la grille lorsque vous faites griller des steaks, de la viande hachée, des tranches de jambon et des côtes d'agneau de 1 pouce ou moins épaisses. L'utiliser aussi pour brunir les aliments.
3 – Utiliser cette position de grille lorsque vous grillez de la viande d'une épaisseur de 1 1/8 pouces ou plus, poisson, volaille, côtelettes de porc, des tranches de jambon d'1 pouce ou plus.
3 ou 4 – Utiliser cette grille quand vous grillez des quarts ou des demis poulets.

Ustensiles

Une lèchefrite en émail vitrifié est fournie avec la cuisinière. Utiliser des moules en métal ou en vitrocéramique quand vous désirez brunir des plats principaux ou le pain.
NE PAS utiliser de moules en verre résistant à la chaleur. Ce type de verre n'est pas résistant à la chaleur intense de l'élément chauffant.

RÔtissage à l'aide d'un Thermomètre à viande

Pour définir plus soigneusement la préparation de steaks ou côtelettes d'une certaine épaisseur (au moins 1 ½ pouces d'épaisseur), utiliser un thermomètre à viande. Insérer l'embout du thermomètre dans le côté de la viande et l'enfoncer jusqu'au centre du steak ou de la côtelette.

Pour les steaks saignants, cuire le premier côté à 90°F. Pour les steaks moyennement cuits ou bien cuits, cuire le premier côté à 100°F. Tourner et cuire le second côté à la température interne désirée.

REGLAGE DU GRILL OU DU GRILL A CHALEUR TOURNANTE

Sélectionner GRILL pour brunir les aliments sur le côté supérieur seulement. Ce mode demande à ce que les aliments soient tournés s'il faut les brunir des deux côtés.

Sélectionner GRILL A CHALEUR TOURNANTE pour légèrement brunir les aliments sur le côté inférieur. Ce mode est conseillé pour brunir les aliments sur les deux côtés qui sont trop délicats à retourner comme le poisson. Le degré de brunissage de chaque côté peut être différent.

POUR REGLER LE FOUR SUR GRILL OU GRILL A CHALEUR TOURNANTE

1. Placer la grille du four à la position désirée.
2. Régler le sélecteur sur GRILL ou GRILL A CHALEUR TOURNANTE.
3. Régler le bouton de commande le la température sur GRILL ou sur GRILL A CHALEUR TOURNANTE a une température comprise entre 300° et 500°F,
4. Attendre environ 5 minutes pour le préchauffage
5. Placer les aliments dans le four à la position de grille désirée comme indiqué à la page 26.
6. Fermer la porte du four. La porte devrait être fermée pendant toute la durée du programme de rôtissage.

RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON AU GRILL ET ROTISSAGE

ALIMENT	N° GRILLE	SELECTEUR FONCTION MODE FOUR	SELECTEUR DE COMMANDE POUR LE REGLAGE DE LA TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	INSTRUCTIONS PARTICULIERES ET ASTUCES
BOEUF Fricadelles de Bœuf, épaisseur ½"	2	Grill ou Grill par convection	Réglage température fixe 500°F	15 à 20 minutes	Passer au grill jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de rose au centre
Bifteck d'aloyau	2	Grill ou Grill par convection	Réglage température fixe 500°F	12 à 20 minutes	La durée dépend du saignant du bifteck
Bavette de flanchet	2	Grill ou Grill par convection	Réglage température fixe 500°F	12 à 20 minutes	Saignant jusqu'à Moyennement saignant
Rosbif de noix de ronde	3	Cuisson traditionnelle ou cuisson par convection	325°	20 à 25 min/livre	Les petits rôtis demandent plus de minutes par livre ; réduire la durée si la cuisson par convection est utilisée
PORC Longe de porc rôtie	3	Cuisson traditionnelle ou cuisson par convection	325°	20 à 25 min/lb	Cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus
VOLAILLE Sans eau, sans peau Blancs de poulet	2	Grill ou Grill par convection	Réglage température fixe 500°F	20 à 25 minutes	Cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus
Cuisses de poulet	3	Grill ou Grill par convection	Réglage température fixe 500°F	25 à 30 minutes	Enlever la peau ; Cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus
Demis poulets	3	Grill ou Grill par convection	Réglage température fixe 500°F	30 à 45 minutes	Tourner à l'aide d'une pince ; Cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus
Poulet rôti	4	Cuisson traditionnelle ou cuisson par convection	350°	75 à 90 minutes	Ne pas farcir ; réduire la durée si la Cuisson par Convection est utilisée
Dinde	4	Cuisson traditionnelle ou cuisson par convection	325°	20 à 25 min/livre	Ne pas farcir ; réduire la durée si la Cuisson par Convection est utilisée

ENTRETIEN

Conseils pour le Nettoyage

1 . La finition de l'émail vitrifié est résistante à l'acide mais pas inattaquable aux acides. Les aliments acides tels que les jus de citron, tomates, rhubarbe, vinaigre, alcool ou lait devraient être nettoyés et ne pas stagner dans la porcelaine lors de la prochaine utilisation.

2 . Retirer les grilles du four.

3 . Les éléments chauffant dans le four n'ont pas besoin d'être nettoyés ; ils se nettoient eux-mêmes en chauffant quand le four est mis en service. Les éléments sont connectés en permanence. Il n'est pas nécessaire de nettoyer la protection du grill sur l'élément chauffant.

ATTENTION !

L'intérieur du four sera encore à la température de cuisson, il faudra attendre la fin du programme de verrouillage automatique et la porte du four pourra alors être ouverte.

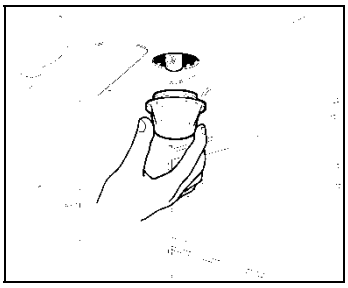
ENTRETIEN DE VOTRE CUISINIERE

REMPLACEMENT DES AMPOULES DU FOUR

AVERTISSEMENT !
Déconnecter la source de courant électrique.

Pour remplacer l'ampoule du four, dévisser le bouchon de protection saillant à l'intérieur du four.

REMARQUE : Le fait de toucher l'ampoule avec les doigts peut faire griller l'ampoule. Toujours utiliser des gants de protection ou un linge pour enlever l'ampoule.



NETTOYAGE DE LA CUISINIERE

ATTENTION!
Ne jamais utiliser de produits détergents abrasifs!
Les rayures sur la surface de l'acier inoxydable sont définitives.

Ne pas nettoyer la cuisinière quand elle est chaude !

Nettoyage après l'installation : utiliser un produit détergent spécifique pour l'acier inoxydable ou frotter pour éliminer les résidus de colle de la pellicule de protection bleue après son retrait.

Nettoyage du plan de travail : nettoyer périodiquement les têtes des brûleurs, les supports en fonte des casseroles et les couvercles des brûleurs à l'eau chaude. **Retirer les aliments brûlés et résidus de graisse à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Si les résidus alimentaires empêchent le bon fonctionnement des boutons de commande, appeler le service après-vente pour programmer le dépannage qui sera effectué par un professionnel.**

Nettoyage de l'acier inoxydable : pour de meilleurs résultats, utiliser un produit détergent spécifique pour l'acier inoxydable avec une éponge douce. Utiliser alternativement une éponge douce avec une solution d'eau savonneuse chaude. Ne jamais utiliser de poudres abrasives ou liquides !

Nettoyage des couvercles de brûleur : soulever les couvercles des têtes des brûleurs et les laver dans une solution d'eau savonneuse. Les sécher entièrement avant de les réutiliser. Avant de les réinstaller sur la tête du brûleur, vérifier que les orifices du débit de gaz ne sont pas bouchés par des résidus alimentaires ou de produits de nettoyage.

Nettoyage de l'Email : les parties en émail devraient être fréquemment nettoyées avec une solution d'eau savonneuse chaude appliquée avec une éponge douce. Ne jamais utiliser de poudres abrasives ou liquides ! Ne pas laisser de substances acides ou alcalines sur les parties émaillées (comme du vinaigre, jus de citron, sel, sauce tomate, etc.). Utiliser une spatule en caoutchouc pour éliminer les résidus.

Nettoyage de la porte en verre : nettoyer le verre à l'aide d'une éponge non abrasive ou frotter avec une solution d'eau savonneuse chaude. Utiliser une spatule en caoutchouc pour éliminer les résidus de graisse.

ATTENTION : lors du nettoyage de la porte, éviter les renversements et résidus d'aliments ainsi que les produits de nettoyage sur les évents situés sur le côté supérieur de la porte. Pour nettoyer l'intérieur de la porte du four, veuillez contacter un professionnel.

ATTENTION : pour d'autres détails sur le nettoyage de votre appareil, veuillez contacter votre détaillant.

GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLEME FOUR	CAUSES POSSIBLES ET/OU REMEDES
La cuisinière ne fonctionne pas	La cuisinière n'est pas branchée au réseau électrique. Demander à un professionnel de vérifier le disjoncteur de puissance, le câblage et les fusibles.
Éléments de chauffage ne fonctionne pas	Bouton de réglage de température est défini à une température trop basse, il augmente en tournant dans le sens horaire. Et/ou Système de ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas correctement.
La lumière du four ne fonctionne pas	L'ampoule est grillée. La cuisinière n'est pas branchée à l'électricité / le cycle de nettoyage est activé
Les igniteurs ne fonctionnent pas	Circuit est coupé. Le fusible est grillé. La cuisinière n'est pas branchée au réseau électrique.
Les igniteurs se déclenchent mais il n'y a pas de flamme	La vanne d'alimentation en gaz est en position "OFF". L'alimentation en gaz est interrompue.
Les igniteurs se déclenchent de manière continue après l'allumage de la flamme	Les micro-interrupteurs d'allumage restent fixes de manière incorrecte ; appeler un technicien pour la réparation.
Le brûleur s'allume mais la flamme est grande, déformée ou jaune	Les orifices du brûleur sont obstrués. L'appareil n'est pas réglé sur le type de gaz approprié. Appeler un technicien qualifié pour la procédure de conversion du gaz.
Le four ne chauffe pas	Vérifier le disjoncteur ou la boîte de fusibles de votre habitation. S'assurer qu'il s'agisse de la bonne puissance électrique. S'assurer que la température du four ait été sélectionnée.
La lumière du four ne fonctionne pas correctement	Remplacer ou réinsérer l'ampoule si dévissée ou défectueuse.
Impossible d'enlever le couvercle de la lampe	Il peut y avoir de la saleté incorporée dans le couvercle. Le nettoyer avec un linge propre et sec avant d'essayer de le retirer .

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR L'APPAREIL

MODÈLE _____

DATE D'INSTALLATION _____

VENDEUR _____

_____

INSTALLATEUR _____

_____

HOMME DE MAINTENANCE

_____

_____

BERTAZZONI SpA
Via Palazzina 8
42016 Guastalla RE
ITALY

WWW.BERTAZZONI.COM